

ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

ANNÉE 1934

THÈSE

N° 50

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1934

PAR

Georges CABUZEL

Né le 7 Août 1910 à Paris (18^e)

DE LA QUALIFICATION DES VIANDES DE BOUCHERIE

JURY	{	Président :	M. TANON	{	Professeur à la Faculté de Médecine de Paris.	
		Assesseurs	M. VERGE		{	Professeurs à l'École Nationale Vétérinaire d'Alfort.
			M. LETARD			

PARIS

VIGOT FRÈRES, ÉDITEURS

23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1934

DE LA QUALIFICATION
DES VIANDES
DE BOUCHERIE

Digitized by the Internet Archive
in 2026

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

ANNÉE 1934

THÈSE

N° 50

POUR

LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLÔME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1934

PAR

Georges CABUZEL

Né le 7 Août 1910 à Paris (18^e)

DE LA QUALIFICATION DES VIANDES DE BOUCHERIE

JURY	{	Président : M. TANON	{	Professeur à la Faculté de Médecine de Paris.
		Assesseeurs { M. VERGE M. LETARD		Professeurs à l'École Nationale Vétérinaire d'Alfort.

PARIS

VIGOT FRÈRES, ÉDITEURS

23, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 23

1934

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P.-J. CADIOT, H. VALLÉE et E. NICOLAS

Directeur : M. BRESSOU

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général honoraire
des Ecoles Vétérinaires, P.-J. CADIOT, DECHAMBRE, H. VALLÉE

PROFESSEURS ET CHARGÉS DE COURS

	MM.
Anatomie descriptive des animaux domestiques. . .	BRESSOU.
Physiologie, thérapeutique générale.	MAIGNON.
Physique et Chimie médicales, toxicologie, pharmacie.	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, clinique; Zoo- logie	HENRY.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, clinique; sémiologie et propédeutique, jurispru- dence.	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, clinique; anatomie chirurgicale; médecine opérá- toire et ferrure.	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, clinique; médecine opératoire, obstétrique . . .	LESBOUYRIES.
Pathologie générale et microbiologie, maladies micro- biennes et police sanitaire, clinique.	PANISSET.
Histologie et embryologie, anatomie pathologique; autopsies.	PETIT.
Zootéchnie et économie rurale.	LETARD.
Agronomie, botanique et hygiène; matière médi- cale	SIMONNET.
Industrie et contrôle des produits d'origine animale.	VERGE.

PROFESSEUR AGRÉGÉ

M. SIMONNET

CHEFS DE TRAVAUX

MM. MONVOISIN, MOUSSU (R.), VALADE, GORET, BRION, BERTHELON,
CARPENTIER

La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les opinions
émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être consi-
dérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner
ni approbation, ni improbation.



A MA MÈRE, A MON PÈRE

A MA SŒUR

A MON FRÈRE

AUX MIENS, A MES AMIS

A MADemoisELLE OLLIVIER

A MONSIEUR LE PROFESSEUR TANON

*Qui nous a fait le grand
honneur d'accepter la prési-
dence de notre Jury.*

A MONSIEUR LE PROFESSEUR VERGE,

*Dont les judicieux conseils
m'ont été d'un précieux appui.*

A MONSIEUR LE PROFESSEUR LETARD

Respectueux hommage.

A MONSIEUR LE DOCTEUR OTT

*Qui m'a donné l'idée de cette
thèse et m'a guidé de ses con-
seils éclairés.*

A TOUS MES MAÎTRES
DE L'ÉCOLE D'ALFORT

DE LA QUALIFICATION DES VIANDES DE BOUCHERIE

INTRODUCTION

A Strasbourg nous avons pu nous rendre compte que l'inspection des viandes s'effectuait très consciencieusement; nous ne concevons guère qu'on puisse mieux faire et c'est tout à l'honneur du directeur de l'abattoir, M. Zinglé.

Dans cet abattoir la qualification des viandes s'opère comme une chose entièrement naturelle, inhérente à l'inspection sanitaire et la suivant logiquement. Nous avons cru le fait assez intéressant pour être noté par comparaison avec ce qui se pratique dans le reste de la France.

Nous nous sommes donc proposé d'étudier la qualification du Bas-Rhin, de la comparer à celles existant actuellement, de les discuter, et d'apprécier le mode de classification, enfin de méditer sur l'opportunité de la mesure.

Il convenait de savoir ce qui se passait en France, ce qui nous a amené à faire une petite enquête auprès de différents inspecteurs qui nous ont presque tous répondu avec une amabilité faisant grand honneur à la profession et à laquelle je rends ici hommage.

Nous avons étendu l'enquête à nos voisins et les

quelques indications que nous avons pu recueillir ne manquent pas d'intérêt.

La question préoccupe depuis longtemps les inspecteurs français, même les adversaires les plus résolus. Elle comporte des partisans particulièrement compétents et convaincus. Nous sommes heureux de pouvoir reproduire ici le vœu qu'a formulé notre éminent confrère P. Savary devant la Société Vétérinaire Pratique en 1928. Ce qui montre bien que le classement qualitatif des viandes de boucherie est depuis longtemps une question d'actualité :

La Société Vétérinaire Pratique de France, vu la tendance actuelle à fixer dans tous les départements une réglementation des prix de vente des viandes en conformité des qualités :

Considérant :

Que l'appréciation des qualités des viandes telle qu'elle est fixée par les auteurs spécialisés constitue une appréciation de base pour le bétail mais ne correspond pas à l'appréciation coutumière des différentes régions en France par rapport aux usages locaux pour l'alimentation en bétail et pour les besoins des consommateurs. Qu'il y a lieu en conséquence de fixer dans chaque département un type uniforme d'appréciation des qualités des viandes, applicable pour les abattoirs et les tueries particulières du département, afin d'assurer au Commerce une base loyale pour les transactions et afin d'éviter toute contestation entre vendeur et acheteur;

Considérant d'autre part :

Que les vétérinaires déjà chargés de l'inspection de salubrité des viandes sont également seuls qualifiés pour établir cette détermination en même temps qu'ils procèdent à l'inspection de salubrité; que les commerçants intéressés sont seuls qualifiés pour situer les demandes de la clientèle et les ressources d'alimentation de leur commerce en détail et en viandes importées.

Émet le vœu :

Qu'il soit institué dans chaque département une « Charte de l'appréciation des qualités des viandes » pour la région; que cette charte soit élaborée par une Commission nommée par le Préfet, fonctionnant sous sa présidence et son autorité, composée du directeur des Services vétérinaires, d'un ou plusieurs Vétérinaires Inspecteurs des principaux abattoirs, d'un ou plusieurs Vétérinaires Inspecteurs des tueries particulières, d'un ou plusieurs bouchers et charcutiers du département et d'un représentant des producteurs d'animaux; que les viandes exposées en vente soient obligatoirement estampillées de façons différentes suivant qualités pour les quartiers ou morceaux volumineux, et étiquetées à leurs qualités pour les morceaux détachés.

LA QUALIFICATION DES VIANDES A L'ABATTOIR DE STRASBOURG

L'inspection sanitaire, comme nous l'avons dit dans le préambule, est faite ici, d'une façon remarquable.

La disposition du bâtiment est une halle d'abatage. Les inspecteurs voient tout. Aussitôt l'habillage terminé, les carcasses sont découpées en quatre quartiers qui sont envoyés dans un vaste couloir d'entreposage et de pesée parallèle à la halle qui est donc rarement encombrée. Le sang est recueilli dans des seaux ou des cuves; les panses, boyaux, viscères, ne touchent jamais le sol; ils quittent la carcasse pour aller sur des sortes de tables roulantes où ils sont examinés extemporanément en même temps que tous leurs ganglions.

Pendant la section en quartiers, qui se fait comme on l'a vu sur le champ, ou même avant lui, l'inspecteur appose les estampilles de salubrité et de qualité, et un ouvrier marque immédiatement la carcasse au moyen d'un timbre-rouleau qu'il met au chiffre voulu. Il est à remarquer que la couleur de l'estampille ne varie pas pour chaque qualité, mais pour chaque marqueur. De cette façon lorsqu'une contestation survient, le marqueur, puis la bête sont retrouvés

facilement. D'ailleurs il ne survient pour ainsi dire jamais de contestations.

On pourrait penser que cela tient à une longue habitude prise au temps de l'occupation allemande. On ferait une grossière erreur que nous nous empressons de rectifier. La réglementation ne date que du 21 septembre 1921 et les inspecteurs eurent à cette époque un mal inouï à la faire respecter et ne pas céder au découragement ou fléchir devant les récriminations continuelles des bouchers et chevillards. La qualification put continuer d'exister grâce à la ténacité de M. Zinglé.

Maintenant, tout marche à merveille. Le vétérinaire est respecté et l'on ne discute pas ses décisions parce qu'on a toujours eu tort de les discuter.

L'arrêté déterminant les qualités est strict et met le vétérinaire à couvert en lui donnant des bases solides pour son classement, tout en laissant jouer dans une certaine mesure son appréciation personnelle, ainsi que nous allons pouvoir en juger :

PRESCRIPTIONS RELATIVES AU CLASSEMENT DU BÉTAIL DE BOUCHERIE, SELON LES QUALITÉS.

Le classement selon les qualités a lieu comme suit :

I. — BŒUF.

A. — *Première qualité :*

a) Les bœufs fortement en viande, gras, présentant

les meilleures qualités pour la boucherie, âgés de 5 ans au plus;

b) Les génisses, fortement en viande, grasses, présentant les meilleures qualités pour la boucherie, âgées de 2 à 3 ans.

B. — *Deuxième qualité :*

a) Les bœufs, jeunes, en bon état de viande, incomplètement engraisés ou les bœufs âgés mais gras;

b) Les taureaux fortement en viande, gras, âgés de 3 ans au plus;

c) Les vaches, fortement en viande, grasses, présentant les meilleures qualités pour la boucherie jusqu'à l'âge de 7 ans.

d) Les génisses, fortement en viande, mais incomplètement engraisées.

C. — *Troisième qualité :*

a) Les jeunes bœufs, en état moyen d'engraissement et les bœufs âgés mais bien nourris;

b) Les taureaux jeunes, fortement en viande, incomplètement engraisés et les taureaux âgés mais bien nourris.

c) Les vaches, âgées de plus de 7 ans, grasses, et les jeunes vaches et génisses dont le développement laisse à désirer.

D. — *Quatrième qualité :*

a) Les bœufs faiblement nourris, de tout âge;

b) Les taureaux faiblement nourris, de tout âge;

c) Les vaches et génisses faiblement nourris, de tout âge.

II. — VEAU.

A. — *Première qualité* : les veaux gras, nourris au lait.

B. — *Deuxième qualité* : les veaux en état moyen.

C. — *Troisième qualité* : les veaux en état médiocre.

III. — PORC.

A. — *Première qualité* : les porcs fortement en viande, gras, engraisés à sec, donnant moins de 75 kilos de viande, âgés de 9 mois au maximum.

B. — *Deuxième qualité* : les porcs gras, fortement en viande, engraisés à point, donnant plus de 75 kilos de viande, jusqu'à l'âge de 15 mois.

C. — *Troisième qualité* : les porcs âgés, fortement en viande et en particulier les truies et les verrats castrés.

IV. — MOUTON.

A. — *Première qualité* : les moutons jeunes, gras, fortement en viande, jusqu'à l'âge d'un an.

B. — *Deuxième qualité* : les moutons de plus d'un an, engraisés et les brebis, jeunes, grasses.

C. — *Troisième qualité* : les moutons et les brebis en état médiocre.

On peut voir que les Alsaciens sont sévères pour leur première qualité : pas de vache, pas de taureau.

Un département voisin, la Moselle, admet les taurrillons jusque 18 mois. D'autre part, presque tous les

manuels disent que les jeunes taureaux, n'ayant pas été utilisés pour la saillie, sont frappés d'un discrédit qui paraît injustifié.

Nous avons voulu savoir s'il existait une différence histologique entre les viandes du taureau et du bœuf. Un remarquable savant, M. Bouin, professeur d'histologie à Strasbourg, à qui nous exprimons ici notre profonde reconnaissance, a bien voulu se charger de les comparer.

Il n'a vu aucune différence entre les sexes mâle et neutre. Nous avons prélevé le matériel des coupes dans les muscles oblique interne de l'abdomen et pectoraux, de bêtes analogues, de très bonne qualité, âgées de 4 ans.

Le résultat négatif nous a cependant paru intéressant à noter, puisqu'il est en contradiction avec Baillet qui déclare avoir trouvé des différences. S'il en avait existé une, la moins-value du taureau eût été indiscutablement affirmée. Pour prouver celle-ci, on ne peut s'attacher à la couleur de la chair chez le jeune taureau. Elle est absolument comparable à celle du bœuf, aussi variable qu'elle. Le marbré et le persillé ne doivent pas intervenir non plus; ils peuvent exister chez le mâle et manquer chez de très bons bœufs. Peut-être la viande est-elle moins tendre par suite de son grain moins fin et de ses aponévroses plus épaisses et plus ramifiées. Peut-être est-elle moins savoureuse. S'il est logique de ne pas mettre le taurillon en première qualité, il y a cependant peu d'écart relativement au préjugé qui s'y attache.

LA QUALIFICATION DES VIANDES EN FRANCE

Nous avons suivi un plan qui peut paraître illogique mais qui a facilité notre travail. Nous verrons d'abord les inconvénients de toute qualification, nous étudierons ensuite les différentes méthodes de qualification, puis les avantages de ces réglementations.

I. — LES INCONVÉNIENTS D'UNE CLASSIFICATION

La qualification des viandes dans notre pays, comme nous l'avons dit antérieurement, jouit des faveurs de partisans zélés, mais elle a aussi contre elle des détracteurs expérimentés, de valeur, aux idées bien arrêtées. Leurs arguments sont multiples; nous allons voir les principaux et en tenter une courte discussion.

Les adversaires se placent à des points de vue théorique, scientifique et pratique.

Le point de vue théorique est surtout d'ordre psychologique. Certains arguments se trouvent dans les auteurs spécialisés. Les voici :

1° *La division qualitative des viandes est trop arbi-*

traire, trop subjective, pour que tout le monde puisse avoir une conception uniforme de la qualité et pour qu'un même individu ait, à tout instant, le même avis sur la même bête. — C'est une objection de psychologie pure dont il ne faut pas grossir l'importance, réelle cependant. La subjectivité ne passera au premier plan que pour les cas limites, qui d'après leur définition même ne sont pas les plus nombreux. Le vétérinaire doit s'ingénier à classer toujours de la même façon, à opérer pour ainsi dire mécaniquement, ce qui ne peut s'acquérir que par l'expérience.

La réglementation doit, de son côté, réduire le plus possible ces cas limites en fixant des bases objectives nombreuses; elles existent : âge, sexe, race, poids.

2^o *Les bouchers veulent ne vendre que de la première qualité.* — Plus exactement, ils veulent surtout que la clientèle croit qu'ils ne vendent que de la première qualité. C'est pourquoi, presque tous apposent une étiquette indiquant que leur viande est de premier choix. Nous estimons que cette étiquette n'est qu'une tromperie et que si la qualification la fait disparaître, elle aura un effet heureux. Si le boucher est pointilleux, il peut effectivement acheter de la première qualité.

3^o *Les clients pensent, d'après la tromperie du boucher, qu'ils achètent de la première qualité. Quand ils en doutent, ils changent de boucher.* — Si la boucherie voisine ne vend que de la deuxième, que feront-ils? Nous trouvons, au contraire que c'est un moyen de faire l'éducation du consommateur qui se figure naïve-

ment avoir de la viande de premier choix. Il s'apercevra que la deuxième, qu'il paie moins cher que l'autre et moins cher qu'auparavant est souvent presque aussi bonne que la première; il fera une comparaison entre sa bourse et la viande qu'il mange, et il en viendra à savoir apprécier un morceau de viande et peut-être à distinguer peu à peu les différentes qualités. Si la viande vendue avant et après la réglementation est la même, il y aura peut-être au début un flottement dans la clientèle, puis tout reprendra vite son équilibre normal. En tous cas le client saura ce qu'il emporte.

4° *Le client ne tire pas parti de l'aide qu'on lui offre.* — C'est malheureusement vrai quoique la généralisation ne soit peut-être pas absolue. Si le client est prévenu par les voies du journal ou d'affiches et s'il a un peu de bon sens, il verra que la municipalité a soin de lui. Il sera obligé d'en recevoir les bénéfices et de voir par lui-même que son fournisseur a de la bonne ou moyenne viande. Il ne sera pas lésé.

5° *Les vétérinaires municipaux n'ont pas assez d'autorité pour appliquer et faire respecter une réglementation municipale.* — Ils connaissent les bouchers, seront sujets à des querelles continuelles et pourront voir devenir prépondérante l'influence des bouchers auprès du maire qui les soutiendrait moins et pourraient même leur donner tort. On peut trouver un palliatif comme à Tours : il y a un contrôle unique, exercé par le vétérinaire départemental. A notre avis cela donne beaucoup de travail à ce dernier pour des résultats

presque inexistants relativement aux fraudes. Il faut évidemment que le vétérinaire soit soutenu par le maire.

Ces arguments ne présentent pas une difficulté insurmontable. Voyons maintenant les objections quelque peu scientifiques.

1^o *Quelles sont les valeurs relatives des différents facteurs d'appréciation des qualités?* — Cette question ne s'adresse qu'à des vétérinaires plus expérimentés que nous. Nous en parlons plus loin sans prétendre apporter une solution. Nous pensons seulement qu'il serait utile de donner une place prépondérante aux caractères qui ne figurent pas que dans notre esprit et que nous ne pouvons apprécier diversement, c'est-à-dire, l'âge, le sexe, la race, et le poids dans certains cas.

2^o *La division des qualités des viandes (en trois par exemple) est trop schématique.* — Évidemment, elle ne correspond pas à la réalité. D'ailleurs, toutes les classifications sont des formations virtuelles n'existant que dans notre esprit d'humains, n'existant pas dans la nature. Notre esprit a vu petit à petit des différences, des analogies et les a rassemblées ou séparées pour aboutir à des classifications ou des règles qui n'ont rien d'absolu et qui changent au fur et à mesure des progrès de la science. La nature n'a pas procédé par bonds, tout se tient. Même entre les viandes consommables et les autres il est des cas très épineux. Mais, puisqu'on a fait une classification entre les bonnes et les mauvaises, rien n'empêche notre

esprit scientifique de pousser plus loin la discrimination, de trouver qu'il existe des viandes meilleures les unes que les autres, les cas limites étant sujets à caution. C'est l'habitude seule qui nous fera mettre telle ou telle carcasse dans telle ou telle catégorie par adaptation progressive de nos facultés à effectuer ces classements.

Pour les cas limites, la subjectivité est presque souveraine. C'est pourquoi il vaut mieux une classification précise qui les restreigne, que des données trop vagues laissant libre cours à l'humeur de l'inspecteur. En résumé, si les qualités sont trop schématiques, la bonne volonté et l'expérience en triomphent.

Voyons maintenant l'argumentation pratique, de beaucoup la plus importante. Nous l'avons subdivisée en tranches technique, commerciale, économique et sociale.

Examinons le point de vue technique :

1^o LES VIANDES FORAINES. — Elles arrivent estampillées ou non. Le vétérinaire ayant estampillé peut ne pas être du même avis que celui du lieu de la vente, d'où deux estampilles différentes avec toutes les conséquences qui en découlent, dont la plus importante est le discrédit de la profession. Celui-ci ne sera pas aussi fort qu'on pourrait le croire. Le public est toujours content, quand l'autorité qui prend soin de lui est plus sévère que celle du pays voisin.

La véritable difficulté est d'apprécier correctement la viande. Il est impossible de retrouver la race. A

l'odeur, on reconnaîtra peut-être les animaux nourris de certains tourteaux ou de résidus de féculerie; c'est douteux.

On reconnaîtra l'âge très approximativement; sur les bêtes jeunes, la symphyse pubienne est cartilagineuse, blanche, à extrémité arrondie; elle ne devient complètement osseuse que vers 8 ou 10 ans. Jusqu'à l'âge de 5 ans, on parvient à détacher par une pression assez forte le cartilage de prolongement des vertèbres dorsales, ce qu'il est impossible de faire quand la bête a 10 ans par exemple. Un caractère de même ordre très important et très précis, nous a été indiqué par notre confrère Adeline, de Vichy. C'est le cartilage complémentaire du scapulum qui se détache bien quand la bête est jeune, mais il faut lever l'épaule, c'est une coutume à Vichy.

Il faudrait tenir compte du caractère de tendreté donné par l'humidité du muscle à la coupe.

La différenciation des sexes est difficile, impossible même en ce qui concerne les quartiers antérieurs. On peut avoir affaire à des vaches fortes d'une race de travail et à des bœufs malingres. Pour les quartiers postérieurs, la courbure de la symphyse ischiopubienne, son extrémité antérieure renflée ou pointue, la présence ou l'absence du corps caverneux souvent enlevé, des mamelles ou de leurs traces, de la graisse de testicules, ce qui est inconstant, de l'ischio-caverneux, du canal inguinal, dont on arrive à distinguer l'anneau inférieur chez le bœuf et qu'on trouve facilement chez le taureau, l'étendue musculaire allongée

sous le bassin de la femelle, permettront d'établir le diagnostic.

La conformation, l'état d'engraissement jouent là un grand rôle.

A notre avis, en cas d'incertitude, le doute devant profiter au consommateur, la sévérité est de rigueur, ce qui simplifie les choses. Le fait de trouver une estampille ne doit pas influencer l'inspecteur. Combien de fois, à l'abattoir, saisit-on une viande reconnue saine par un vétérinaire rural.

2° INSUFFISANCE DU SERVICE SANITAIRE. — C'est un argument massue. Quand l'inspection sanitaire a bien du mal à s'effectuer convenablement, il ne faut pas chercher de complications. M. Forgeot, vétérinaire départemental du Rhône, nous avise qu'il n'existe dans son département qu'un seul vétérinaire d'abattoir, qui n'est d'ailleurs pas à Lyon.

3° LES COMMUNES RURALES. — Nous reviendrons plus tard sur cette question. Disons tout de suite que la qualification nous y paraît impossible, l'inspection sanitaire étant irrégulière, parfois même imaginaire, par exemple dans les cas trop nombreux où le garde-champêtre remplace le vétérinaire.

4° SUR LA CARCASSE, ON NE VOIT PAS LA RACE, LE MODE D'ALIMENTATION. — Dans une halle d'abatage, l'inspection se faisant au fur et à mesure de l'habillage, on appose l'estampille sur la carcasse, quand la peau est encore adhérente, quand la tête est tout à côté.

On a pu se rendre compte de la bête par un rapide coup d'œil quand elle était encore sur pied.

5° LES DIFFICULTÉS DE L'INSPECTION. — C'est un résumé de tous les ennuis que comporte la classification. Nous sommes vétérinaires, et nous devons savoir distinguer les qualités des viandes, même sans appliquer de réglementation. Comment peut-on faire l'éducation du consommateur si nous-mêmes ne savons apprécier une carcasse.

6° MULTIPLICITÉ DU MATÉRIEL DE MARQUE. — Il faut des encres, des cachets, voire des timbres-rouleaux. Le vétérinaire rural n'a jamais trop de médicaments ou d'instruments dans sa voiture; un matériel supplémentaire ne lui rapporte aucun profit, ne peut que le gêner grandement.

7° L'INTERPRÉTATION DES QUALITÉS PAR LES BOUCHERS N'EST PAS LA MÊME QUE LA NÔTRE. Aussi, il ne faut pas leur demander leur avis, et, être assez fort pour se passer de leur approbation. C'est une raison qui fait aussi que le vétérinaire rural ne peut classer les viandes; il faut un fonctionnaire.

8° MANQUE DE CONNAISSANCES DES VÉTÉRINAIRES. — Il faut reconnaître la franchise et la vérité de cette réflexion. Combien de vétérinaires ne savent reconnaître un mâle d'une femelle. A plus forte raison ne sauraient-ils consciencieusement les qualités. C'est justement dans les communes rurales, où le vétérinaire passe quand la bête est tuée depuis

longtemps, que l'appréciation est la plus difficile et l'inspecteur le moins qualifié.

En quelques séances, l'éducation peut se faire. En tous cas, on ne peut appliquer une réglementation sans être certain que les marqueurs ne feront pas d'erreurs grossières. C'est une raison qui nous donne également à penser que l'estampillage ne peut être effectué que dans les meilleures conditions possibles, c'est-à-dire à l'abattoir, par des hommes compétents et spécialisés.

9^o IL N'EST PAS PLUS NÉCESSAIRE DE CLASSER LES VIANDES QUE N'IMPORTE QUELLE AUTRE MARCHAN-
DISE : DENRÉES ALIMENTAIRES, ÉTOFFES, etc. — Ce n'est pas sûr. Une ménagère sait apprécier des légumes, des étoffes, presque aussi bien que le marchand; cette faculté se lègue de mère à fille, d'amie à amie. Elle est complètement dépourvue devant le boucher. L'appréciation de la viande est très difficile, très délicate.

Le point de vue commercial soulève également des objections multiples que nous allons tracer brièvement.

1^o *Il faut faciliter la liberté du commerce et la concurrence loyale.* — C'est l'opinion de nombreux inspecteurs que Galtier défend très logiquement. Il convient de citer la phrase lapidaire que rappelle M. Roux, de Rennes, dans son remarquable petit ouvrage : *Etude sur le rôle des municipalités dans la lutte contre la*

cherté de la viande et qu'il a placée en tête : « Ce qui gêne le commerçant ne gêne pas pour cela le commerce. » Une qualification ne gêne nullement la liberté du commerce, ni la concurrence, elle bride seulement les commerçants déloyaux. Elle édifie le consommateur qui joue son rôle dans le commerce, elle le protège.

2° *Sur pied, une première qualité peut ne pas donner de la première qualité.* — Tant pis pour le commerçant qui ne se plaint jamais des cas inverses.

3° *Tromperies multiples à l'étal.* — C'est une affaire de contrôle. Ce sont des fraudes qu'il faut réprimer très énergiquement. Il faut se montrer plus fort, plus tenace que les bouchers qui se laisseront vite.

4° *La qualification regarde le commerce seulement.* — Nous sommes d'un avis absolument contraire. La qualification si elle avait pour buts seulement de faciliter une perception judicieuse des taxes municipales et de faire l'éducation du consommateur, peut-être pourrait-elle être appliquée par le commerce. Mais il faut prendre l'intérêt du consommateur, et c'est dénaturer la question et la détourner de son but véritable qu'en confier son application à des bouchers, c'est-à-dire à la partie qui bénéficie du commerce, et qui ne voit pas les qualités sous le même angle que nous.

5° *Sur deux viandes voisines, à qualités différentes, la dépréciation n'est pas en rapport.* — C'est pourquoi il ne faut pas établir des différences de prix très fortes.

6° *S'il y a contestation, qui sera expert, un boucher ou un vétérinaire?* — Si la classification est faite par nous, il est naturel de prévoir que ce sera un vétérinaire, dont la décision devra être sans appel.

7° *Dans les pays à mauvaises qualités si les bouchers achètent à la limite des qualités il y aura une baisse générale de chaque qualité.* — Il conviendrait de s'apercevoir alors de la manœuvre et de se montrer extrêmement sévère, même de parti pris, pour tous les cas limites.

8° *Une classification est inutile quand la troisième qualité est rare à l'abattoir.* — Si elle est rare c'est qu'elle existe quand même. Le but de la classification est de différencier les viandes bonnes des moins bonnes. La réglementation doit être locale.

Abordons à présent le point de vue économique :

1° *La mesure devrait être générale, elle est variable suivant les régions.* — Il n'est guère possible d'uniformiser la classification des viandes, mais elle pourrait avoir lieu dans toutes les villes, chacune avec un classement lui étant propre ou ressemblant à celui de la voisine, suivant les aptitudes locales du bétail.

2° *Le barème qui joue est maximum.* — Si la réglementation n'est pas appliquée fermement, il se produit des abus de la part des bouchers; la fin poursuivie est précisément le contraire. Il faut un barème des prix sérieux et il ne faut pas laisser libre cours à la

remarquable facilité du commerçant à abuser des clients. On ne doit pas permettre au producteur ou au boucher de vendre une bête de basse qualité le prix normal antérieur, ce qui ferait immédiatement monter la qualité supérieure qui serait prise pour base par la suite. Il faut une surveillance incessante des prix.

3° *La qualification fait tort à la qualité moyenne.* — Il est vraisemblable qu'il y aura de l'émulation entre les bouchers, c'est un heureux résultat. Le tort peut être pécuniaire; nous avons dit pour d'autre raison qu'il ne fallait pas un écart de prix très grand entre deux qualités. Il peut être moral. Au fur et à mesure de l'éducation du consommateur les préjugés de celui-ci tomberont.

4° *La qualification fait tort à la qualité extra.* — La qualité extra n'étant pas avantagée par rapport à la première, n'est plus achetée par les bouchers. C'est ce qui se produit à Amiens. On peut pallier à cet inconvénient en prévoyant la qualité extra dans la réglementation ou en donnant certains avantages à des bouchers qui s'engagent à ne vendre que cette qualité.

5° *Le boucher achète une bête moyenne au producteur pour de la troisième qualité, d'où perte pour le cultivateur, à cause de la qualification.* — La qualification ne retient guère sur le bétail vivant si elle ne vise que le détaillant. Si l'écart des prix entre les qualités n'est pas très fort, la perte n'en sera pas très élevée.

Le producteur est un consommateur qui sera pré-

venu par les journaux locaux ou par son éducation personnelle, des caractères des qualités. Il connaît bien les bouchers ayant cette habitude d'agir et il se défendra. De plus, cette manière indélicate d'opérer n'est pas imputable à la qualification, puisqu'elle existe couramment.

Voyons maintenant le côté social :

I. — *Notre rôle est sanitaire.* — Nous défendons le public au point de vue de sa santé, pourquoi ne défendrions-nous pas sa bourse contre des commerçants, même loyaux, qui bâtissent des fortunes d'une façon surprenante, mais licite. Nous étudierons plus loin le rôle que nous devons jouer dans une classification.

II. — *A bon vin, il n'est besoin d'enseigne.* — Cette phrase que nous lisons dans VILLAIN et BASCOU a de nombreux approbateurs. Nous croyons qu'elle cache un leurre. La cliente est timide devant un boucher elle va chez lui non pas toujours parce qu'elle en est contente chaque fois, mais parce que certains jours elle l'a été, parce qu'elle n'habite pas loin de la boutique et qu'il faut faire vite, parce qu'elle a pu aller un jour ailleurs et qu'elle n'a pas été mieux servie, parce qu'elle espère, à force d'assiduité, être bien considérée par son fournisseur. La mentalité du client est celle d'un sot et d'un ignorant; il convient de le défendre contre son oppresseur trônant dans son local.

III. — *La première qualité peut ne pas être la meilleure.* — Il n'empêche, qu'en général, et presque dans l'unanimité des cas, c'est la meilleure, la plus alibile, la plus savoureuse et la plus tendre.

IV. — *Le client doit faire son éducation.* — Le client ne peut y parvenir seul. La qualification est un moyen de l'éduquer.

V. — *Contestations déplorables pour l'inspecteur.* — Contestations dont les répercussions sont de trois ordres d'idées :

1^o Les bouchers seront mécontents. On ne peut parler que de ceux qui, faisant croire à leur clientèle qu'ils vendent de la première qualité, seront obligés d'avouer que ce n'est pas vrai. Le mécontentement de gens déloyaux ne doit pas peser dans la balance;

2^o Il s'ensuivra des inimitiés pour le vétérinaire. Cela peut être gênant, mais il pourra toujours arguer qu'il n'est que l'instrument d'un arrêté;

3^o Son prestige sera diminué. Le mieux est que les décisions prises soient toujours respectées. Ce qui diminue le prestige c'est l'indécision et l'irrégularité des sentences.

VI. — *Enfin, la dernière objection, croyons-nous à la qualification des viandes, est que lorsque l'autorité fait une prescription, il faut qu'elle puisse en assurer l'exécution.* — Il faut en effet le personnel compétent nécessaire. Nous avons vu que ce n'était pas le cas actuellement. Toutefois, si la prescription est purement municipale, elle peut être appliquée.

Il faut ensuite un contrôle constant, inopiné, pour éviter toute fraude auprès du public.

Il faut également un contrôle constant des prix d'achat pour permettre d'assurer aux bouchers un bénéfice honnête qu'il faudra fixer maximum sans que le public soit lésé.

II. — LES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE QUALIFICATION DES VIANDES

Nous avons vu les nombreux inconvénient ou difficultés de la qualification des viandes. Examinons maintenant les avis de ceux qui l'appliquent. L'union n'est pas faite sur ces trois principes qui vont nous occuper successivement.

A. — L'application de l'estampille.

B. — Le nombre des qualités.

C. — Les caractères distinctifs des qualités.

A. — L'APPLICATION DE L'ESTAMPILLE.

Deux clans nettement séparés sont en présence. Pour les uns il faut que ce soit l'autorité qui marque les viandes.

Pour les autres ce n'est pas nécessaire; les bouchers peuvent estampiller eux-mêmes ou s'entendre entre eux pour nommer un mercenaire qui s'y connaîtra autant que le vétérinaire. Toutefois, il faut un contrôle, lequel sera exercé par le vétérinaire d'abattoir ou le vétérinaire départemental, qui a plus de poids

auprès des bouchers, étant un fonctionnaire d'état et ne connaissant pas les commerçants qu'il surveille.

L'estampillage par le commerçant fait disparaître nombre d'inconvénients, entre autres, les contestations, l'impossibilité matérielle dans les communes rurales, la difficulté de discrimination. Le boucher sait reconnaître peut-être mieux que nous la tendreté d'une viande, autant par la coupe, que par les appréciations de sa clientèle.

Cette méthode se pratique en France, notamment à Tours et à Brest où elle donne toute satisfaction, et à l'étranger en certains pays, comme nous le verrons plus loin.

Elle a cependant des inconvénients graves qui font que nous la rejetons. Une qualification appliquée par le commerce permet tout juste à la municipalité de percevoir une taxe. Son application sera très lâche; le consommateur sera à peine édifié et fera mal son éducation. Le boucher en viendra vite à ne vendre que de la première qualité, les prix ne baisseront pas et augmenteront plutôt puisque la mesure viendra des commerçants qui ne manqueront certainement pas de faire valoir l'onérosité occasionnée par un tel règlement.

Une qualification doit avoir pour but immédiat de faire baisser les prix et de sauvegarder le consommateur contre le commerçant. Le consommateur sera mal défendu s'il l'est par les bouchers. De plus les bouchers apprécient la viande d'une façon simpliste, qui n'est pas en conformité avec nos idées.

Il est donc nécessaire que ce soit le vétérinaire qui estampille la viande.

Parmi les partisans d'une classification, nombreuses sont les doctrines actuelles qui sont mises en pratique, tant au point de vue du nombre des qualités que des caractères distinctifs de chacune d'elles. Voyons d'abord la numération des qualités.

B. — LE NOMBRE DES QUALITÉS.

Nous laisserons de côté l'estampillage des chevaux, chèvres, taureaux qui est très défendable à certains points de vue, quoiqu'il indique en général une idée péjorative, discutable en ce qui concerne le taureau, exception faite lorsque cette discrimination a pour base des prix inférieurs, comme cela se voit à Soissons.

Certains sont partisans de ne marquer que les viandes à la limite de la saisie. C'est une précaution qui oblige le commerçant à vendre moins cher une viande inférieure, dure, peu alibile et peu appétissante; c'est un moyen de la faire régresser (pour éviter des fraudes, il est peut-être préférable de marquer la bonne qualité et de laisser l'autre sans cachet). S'il est facile d'enlever une estampille, il est par contre malaisé d'en apposer une. Cette façon d'estampiller pratiquée à Toulouse, n'est cependant pas une qualification véritable puisqu'elle ne permet pas l'éducation du consommateur et le sauvegarde à peine, puisqu'elle autorise le boucher à vendre toute sa viande

à peu près bonne, le même prix, et ne vise pas l'établissement d'une taxe.

Abordons maintenant les modes d'estampillages. On trouve des catégorisations en deux, trois, quatre et cinq parties.

En deux parties : c'est ce qui se fait à La Rochelle et qui est préconisé par nombre d'inspecteurs, ou jugé par certains l'aboutissement inéluctable de toute qualification. On marque toutes les bonnes viandes de la même estampille et les viandes maigres d'une autre; ce qui revient en somme à n'estampiller que ces dernières, partant, si l'on veut faire une qualification véritable, ce n'est pas ce moyen qu'il faut élire.

En trois parties : ce sont de beaucoup les plus nombreuses, formant l'unanimité dans les manuels, elles occupent la majorité dans la pratique.

En quatre et cinq parties : comme à Strasbourg, à Metz, Brest et Rennes; la première qualité étant de l'extra ou considérée comme telle et la dernière donnant de la viande pour le bas étal.

C. — CARACTÈRES DISTINCTIFS DES QUALIFICATIONS.

Nous allons passer en revue les différentes qualifications françaises, en les résumant et en ne citant que les caractères de la première qualité.

Nous reproduisons ci-dessous la classification de Reims proposée en 1924 par notre éminent confrère, Médéric Rousseau, le grand défenseur et protagoniste de la qualification des viandes en France :

**Arrêté réglementant la vente des viandes
et des produits alimentaires.**

**CHAPITRE III. — *Classification des animaux
de boucherie et charcuterie.***

ART. 14. — La classification des animaux et des viandes fraîches, par qualités et par catégories, se fera sur les bases suivantes :

Bœuf.

Première qualité : viandes provenant d'animaux en « très bon état de graisse » de 2 ans au moins pour la génisse et au-dessous de 8 ans pour les bœufs et les vaches.

La graisse extérieure ou graisse de couverture est régulièrement répartie sur tout le corps de l'animal; la graisse intérieure ferme et blanche ou légèrement colorée recouvre abondamment les rognons, le bassin, les flanchets et les espaces intercostaux et interépineux; la coupe de la viande révèle un grain fin et les infiltrations graisseuses apparaissent en marbrures à la surface de la coupe (viande persillée).

Deuxième qualité : viande provenant de taureaux de 2 à 4 ans et de bœufs ou vaches au-dessous de 10 ans, en bon état de graisse et de chair.

Chez ces animaux, la graisse de couverture est peu abondante, moins ferme, la graisse interne, irrégulièrement répartie, se confine surtout aux rognons; elle est peu abondante aux espaces intercostaux et inter-

vertébraux, le grain de la viande est plus gros et le persillé existe peu ou pas du tout.

Troisième qualité : viandes provenant d'animaux en chair ou maigres, de bœufs ou vaches au-dessus de 10 ans et de taureaux au-dessus de 5 ans.

Chez tous ces animaux, la graisse de couverture fait défaut; on ne trouve qu'un peu de graisse sur les rognons; le grain de la viande est très grossier; aucune trace de graisse à la coupe; les travées du tissu conjonctif sont plus ou moins épaisses et apparaissent au milieu des fibres musculaires.

Veau.

Viandes provenant de jeunes bovidés au-dessous de 6 mois :

Première qualité : veau de lait en très bon état de graisse et viande blanche ou légèrement colorée.

Deuxième qualité : veau en bon état de graisse à viande rouge.

Troisième qualité : veau en chair ou maigre, à viandes rouges, ou trop jeunes.

Hors catégories : veaux broutins, âgés, dits bouvillons.

Mouton.

Première qualité : agneaux, moutons et brebis en très bon état de graisse, de moins de 3 ans. Graisse de couverture régulièrement répartie sur toute la viande; graisse de rognons abondante, viande ferme et rouge vif.

Deuxième qualité : moutons et brebis en bon état, ayant un peu de graisse de couverture et interne, âgés de moins de 6 ans, jeunes béliers au-dessous de 2 ans.

Troisième qualité : moutons et brebis en bon état au-dessus de 6 ans, jeunes animaux maigres et béliers au-dessus de 2 ans.

Porc.

Première qualité : viande provenant de porcs jeunes et gras, à chair ferme, de 80 à 100 kilos vifs.

Deuxième qualité : jeunes truies en bon état ou porcs maigres jeunes.

Troisième qualité : porcs âgés, maigres, vieilles truies, verrats en bon état.

Les viandes de porc de bonne qualité sont recouvertes d'une épaisse couche de graisse, blanche et ferme; la viande est rouge foncé, ferme et persillée.

Equidés.

Première qualité : animaux en parfaite santé et gras.

Deuxième qualité : animaux accidentés ou demi-gras.

Troisième qualité : animaux maigres.

Cette réglementation est appliquée à Montauban sans aucun changement.

Nous voyons que sont admis en première qualité les bovins gras de 2 à 8 ans sauf les taureaux, les veaux gras à chair blanche ou pâle, jusque 6 mois,

les ovins gras de moins de 3 ans, à chair ferme, de couleur vive, les porcs gras, à chair ferme, persillée et rouge foncé, de 80 à 100 kilos vifs, les équidés sains et gras.

Nous allons énumérer en résumé les caractéristiques de la première qualité dans les différentes classifications en usage en France.

I. — A Soissons, ce sont : les bœufs, vaches ou génisses de 6 ans au maximum, très musclés, chair rouge, ferme, onctueuse, juteuse à la coupe, à grain fin; croûte égale partout (un à deux centimètres), ferme, blanche ou jaune beurre; graisse interne abondante aux rognons, dans le bassin, au niveau des espaces interépineux et aux points d'attache du diaphragme, grappé de poitrine;

Les taureaux de même conformation jusque 2 ans (ils sont classés à part);

Les veaux entre 2 et 4 mois, à chair blanche ou rosée, à grain très fin, à graisse blanche, abondante, compacte, à rognons couverts entièrement;

Les moutons à panicule charnu, étendu, rouge vif, à reins épais, larges, aux gigots globuleux, à chair rouge vif, à grain fin, à graisse de couverture abondante surtout au niveau des côtelettes, très ferme, très fine, très blanche, à rognons complètement noyés dans la graisse;

Pas de chèvres, comparables aux moutons de troisième qualité;

Les porcs, bien musclés, à chair rose pâle, ferme,

onctueuse, à grain très serré, très fin; le lard est abondant sans excès, blanc, fin et doux;

Les chevaux, très musclés, surtout dans les régions de la croupe et du dos, muscles très rouges à grain fin, graisse abondante dans le bassin, l'abdomen, autour des rognons entièrement couverts, très abondante le long du bord supérieur de l'encolure, moelle osseuse, ferme et blanchâtre.

Ici les taureaux, moins chers sur pied que les bœufs ou les vaches, et les chèvres, ont une estampille spéciale « Taureau » ou « Chèvre » et sont classés à part.

II. — A Moulins et Vichy, les caractères de la première qualité sont définis ainsi :

Pour les bœufs : races de boucherie, bœufs ou femelles ayant très peu porté, parvenus à l'âge optimum et nourris pour la boucherie, de très bonne conformation, dont l'état de graisse est excellent, dont les muscles sont épais, fermes, rouge vif, marbrés et persillés, dont la graisse de couverture, blanche, est abondante et égale, dont la graisse interne est en masses volumineuses, très blanche;

Pour les veaux : bonne race de boucherie, 2 à 3 mois, nourris aux œufs et au lait, bonne conformation, excellent engraissement, viande blanche, graisse bien répartie, et d'un blanc satiné;

Pour le mouton : bonne race de boucherie, agneaux gras (castrés ou non), moutons ou brebis de quatre dents au plus, très bonne conformation, excellent

état de graisse, aucune saillie osseuse, panicule charnu bien maquereauté.

Pour le porc : bonnes races, mâles et femelles castrés très jeunes, bonne conformation, état de graisse suffisant.

III. — A Nîmes, sont estampillées en première qualité : les viandes des animaux mâles castrés de bonne heure et les femelles ayant très peu ou pas porté, parvenus à l'âge optimum : 8 ans pour les bovins, 18 mois à 4 ans pour les ovins, 2 ans pour les chèvres, 18 mois environ pour les porcs français; présentant des muscles épais, à chair ferme et dense, juteuse de couleur franche, largement marbrée et finement persillée, à graisse intérieure abondante, blanche, dense, à graisse de couverture d'épaisseur égale, abondante, blanche ou légèrement teintée.

Les veaux gras pesant 100 kilos environ, viande nette pour les grandes races, à viande blanche ou d'un rose pâle et les agneaux gras de 15 kilos environ, poids vif maximum, nourris spécialement pour la boucherie, et les équidés gras seront considérés comme étant de première qualité.

IV. — A Clermont-Ferrand : bovidés entre 2 et 6 ans mâles castrés tôt et femelles n'ayant pas porté ou ayant porté un seul produit (élevés pour la boucherie), très bon engraissement, très musclés, chair de couleur franche, ferme, marbrée ou persillée, grain fin et serré, graisse intérieure du bassin et inter-épiphysaire abondante, rognons largement couverts, grappé des

plèvres; graisse de couverture abondante, uniforme sur le dos, les reins, la croupe, ferme, blanche ou jaune beurre.

Veaux de moins de 3 mois, très bon engraissement, chair rose très pâle ou blanche, à grain fin, graisse intérieure abondante, mamelonnée, clochettes, rognons largement couverts, à teinte beurre frais ou blanche et satinée.

Moutons : les agneaux castrés ou non, les jeunes moutons ou brebis de 2 ans au plus, très bon engraissement, très musclés, très maquereautés, graisse interne fine, ferme, blanche, de couverture abondante; persillé (races améliorées), chair rouge vif, ferme.

Porc : mâles et femelles castrés jeunes, de 8 mois à 2 ans, gras ou fin gras, très bon état de graisse, chair rose pâle, avec ou sans persillé, grain ferme, graisse et lard abondants.

Cheval : Hongres, poulains, juments, mulets et ânes d'âge moyen, en bon état d'entretien et très bon engraissement, très musclés, graisse de couverture et intérieure abondante et ferme.

V. — A Tours : a) Génisse, bœuf ou vache de 18 mois à 5 ans, bien conformé, chair rouge vif, onctueuse, juteuse à la croupe, graisse de couverture abondante, épaisse, uniformément répartie sur le dos, les reins et la croupe, ferme et blanche ou légèrement colorée, graisse intérieure très abondante, grappé de poitrine;

b) Veau : chair pâle ou légèrement rosée, graisse abondante, blanche ou quelque peu colorée;

c) Agneau bien conformé, à chair ferme, rognons couverts d'une graisse ferme et sèche.

Mouton à chair rouge vif, gigots globuleux, graisse de couverture abondante, ferme et blanche, rognons couverts.

VI. — A Rennes : Pour le bœuf : qualité extra : bœufs et vaches de 3 à 6 ans, spécialement préparés pour la boucherie; à musculature dense bien développée, et en parfait état d'engraissement (animaux présentant extérieurement une épaisse couche de graisse de couverture et dont les rognons sont complètement cachés dans une abondante masse de graisse interne).

Première qualité : bœufs et vaches n'ayant pas dépassé 8 ans, taureaux n'ayant pas plus de 4 dents de remplacement, et en parfait état d'engraissement.

Pour le veau : veaux blancs et gras.

Pour le mouton : qualité extra : agneaux en parfait état d'engraissement.

Première qualité : moutons d'un an environ, en parfait état d'engraissement et pesant en moyenne 20 kilos nets.

Pour le porc : porcs convenablement préparés en vue de la consommation (deux qualités seulement pour le porc).

VII. — Dans le Haut-Rhin : Les jeunes bovins de

18 à 20 mois n'ayant pas encore les dents de remplacement.

Les bœufs gras, fortement en viande, jusqu'à l'âge de 5 ans au maximum.

Les vaches grasses, fortement en viande, n'ayant pas plus de 6 dents de remplacement.

Les veaux bien nourris, dont les rognons sont bien couverts de graisse.

Les porcs bien gras et bien nourris, en bon état de viande, âgés de 10 mois au maximum et ne pesant pas plus de 100 kilos.

Les jeunes moutons gras et en bon état de viande, n'ayant pas plus de 4 dents de remplacement.

VIII. — A Metz, la qualification comprend quatre qualités pour le bœuf et trois pour les autres viandes :

Première qualité : les bœufs fortement en viande, fin gras, présentant les meilleures qualités pour la boucherie, âgés de 6 ans au plus.

Les génisses fortement en viande, présentant les meilleures qualités pour la boucherie, âgées de 2 à 3 ans.

Les taureaux qui n'ont pas de dents de remplacement, qui sont préparés spécialement pour la boucherie et qui présentent les caractères d'engraissement de première qualité.

Les veaux fin gras, nourris au lait.

Les porcs fortement en viande, gras, engraisés à sec, donnant moins de 100 kilos de viande, âgés de 12 mois au plus.

Les moutons jeunes, fortement en viande, fin gras, jusqu'à l'âge d'un an.

Nous regrettons de ne pouvoir donner les classifications d'Amiens et de Brest.

Voyons le troisième chapitre de la classification des viandes en France.

III. — LES AVANTAGES D'UNE QUALIFICATION DES VIANDES

La qualification des viandes permet une émulation entre les bouchers qui ne veulent plus vendre de troisième qualité. C'est un résultat heureux, presque constant, et bien compréhensible.

Pour qu'un commerçant et surtout un boucher soit loyal, quoi qu'on en dise, il vaut mieux l'y obliger par un décret, qu'avoir confiance en sa bonne foi qui passe toujours après sa filouterie et son orgueil professionnels. Il achète des carcasses diverses, mais il les revend toujours sous l'étiquette « viande de premier choix » ou sous une appellation similaire. La loyauté des commerçants est un mythe.

Il est à remarquer qu'une cliente sait évaluer un vêtement, une étoffe, un légume, une volaille même; personne ne lui a jamais appris à apprécier une viande et elle ne peut que s'en remettre à la sincérité de son boucher qui lui livre toujours une viande extra, tantôt dure, tantôt tendre et qu'elle paie toujours le même prix. C'est pourquoi le boucher est comme un potentat au milieu de ses courtisans. De plus, nombreux sont

les moments où une cliente demande un morceau qui est déjà vendu; néanmoins presque toujours la cliente est contentée, ou croit l'être, et quel prix paie-t-elle? celui du morceau demandé ou du morceau qu'elle emporte?

On dira qu'une cliente attitrée est toujours bien servie. Elle le sera à condition qu'elle soit une bonne cliente prenant des commandes quotidiennes pour une famille relativement nombreuse; mais une simple ménagère à la bourse moyenne ou une cliente de passage est rarement satisfaite. On alléguera que si elle payait plus cher, elle aurait un meilleur morceau; c'est entendu, mais nous voulions dire que cette cliente ne sait pas ce qu'on lui vend et qu'elle ne peut pas se défendre.

L'ignorance du public est monstrueuse. Par exemple la bavette, la hampe, l'onglet, sont généralement placés dans le collier : le Larousse illustré plus scientifique, situe la hampe « dans la partie latérale et supérieure du ventre, vers la cuisse »; le filet même se trouve quelque part dans la cuisse. Enfin le cas typique est de demander ce qu'est le ris de veau.

Le boucher assure toujours qu'il vend du bœuf, la cliente ne soupçonne pas qu'elle emporte un morceau de vache ou de taureau. Ce n'est pas bien grave, mais cela prouve un peu plus que le client est une proie vraiment trop facile et trop stupide pour être dédaignée. Qui n'en profiterait pas?

Il faut éduquer le consommateur pour le défendre et faire tomber ses préjugés. Pour cela plusieurs

moyens : créer des cours d'inspection de viandes dans les écoles ménagères, et apprendre aux élèves ce que sont les différents morceaux, apprendre à différencier les espèces, les sexes, les qualités; faire des conférences publiques, analogues à des cours du soir, malheureusement, elles ne peuvent être que théoriques et n'auraient peut-être pas beaucoup de succès; enfin appliquer une qualification. La ménagère verra grossièrement (et si elle ne voit rien elle ne sera pas trompée) les différences entre les qualités; elle en sera prévenue par les journaux locaux qui reproduiront plusieurs fois la réglementation. Au début, elle sera contre nous, avec le boucher, mais quand elle s'apercevra qu'elle paie sa viande moins cher, quand elle verra la qualité que lui sert son boucher, le morceau, elle se défendra mieux, ses préjugés tomberont.

La municipalité en taxant différemment les viandes estampillées perçoit plus régulièrement et plus équitablement son impôt, laisse les viandes inférieures à meilleur marché.

Enfin, l'idée directrice est l'abaissement des prix de vente au détail. Cette question est admirablement traitée d'une façon très claire dans le livre de M. Roux que nous avons cité au début de cet ouvrage.

La qualification aide beaucoup à restreindre les bénéfices du boucher et simplifie différentes opérations : surveillance des prix, établissement d'un barème, contrôle. Nous dirons même que la lutte contre la cherté de la viande ne peut être efficace et les résultats facilement contrôlables que si les viandes sont

sériées. Si une qualification a pour résultat de faire monter les prix, c'est qu'elle a été mal appliquée, mal contrôlée et édictée seulement pour favoriser une taxation, et dans ce cas il est tout naturel de penser que les bouchers en profiteront pour augmenter leurs prix, si rien ne les en empêche.

Au sujet des prix, des résultats matériels intéressants ont été enregistrés à Rennes où la viande est vendue, proportionnellement, le même prix qu'avant la guerre.

LA QUALIFICATION DES VIANDES A L'ÉTRANGER

Nous avons étendu notre enquête aux pays voisins et nous nous devons de remercier la très grande amabilité de nos confrères belges, luxembourgeois, hollandais, suisses, anglais et allemands.

En Belgique, il n'y a pas de classement qualitatif des viandes et l'Inspecteur vétérinaire en chef de l'Abattoir de Bruxelles n'en est pas partisan pour certaines raisons qui ont été énumérées plus haut.

Le Luxembourg partage le même avis.

La Hollande n'a pas de qualification, quoique en principe, le Directeur de l'Abattoir de Rotterdam en soit partisan. Il préfère qu'un boucher soit chargé de cette discrimination parce que le commerçant lui paraît plus compétent que le vétérinaire, qui, lui, ne reçoit pas une éducation suffisante, à moins dit-il, qu'une instruction spéciale soit prévue à la Faculté d'Utrecht.

La Suisse ne classe pas les viandes par qualités : l'inspection sanitaire voit seulement :

1° Les viandes propres à la consommation;

2° Les viandes conditionnellement propres à la consommation qui doivent subir un traitement (cuisson

prolongée, autoclave, salaison), avant d'être livrées au public à l'étal de basse-boucherie;

3° Les viandes impropres à la consommation.

Cependant les bouchers de Berne ont décidé d'opérer un classement eux-mêmes, sans estampille, et d'afficher leurs prix. Ils distinguent trois qualités chez le bœuf et chez le veau.

En Allemagne, il ne se fait pas de classement. L'inspection hygiénique prévoit quatre estampilles de formes différentes :

1° Une pour la viande saine;

2° Une pour la viande malsaine;

3° Une pour la viande de qualité nutritive inférieure qui sera débitée à la Freibank;

4° Une pour la viande suspecte qui sera stérilisée par la cuisson ou la saumure avant d'être vendue à la Freibank également.

Toutefois le prix de vente en gros du bétail sur pied est fixé par qualité sans qu'il y ait pour cela, de marques distinctives.

A Hambourg, il existe une sorte de classification. Les bouchers sont obligés, depuis le 15 février 1934, de marquer dans leurs étaux, les prix de vente avec la qualité correspondante. Ils distinguent trois qualités pour le bœuf et le veau et deux pour le mouton et le porc.

Les amendes à toutes infractions sont de vingt Rentenmarks.

En Angleterre, le service vétérinaire assure une inspection sanitaire, marque d'une estampille spéciale

les viandes importées, mais ne s'occupe pas de qualifier les viandes; néanmoins il existe des règlements officiels du ministère de l'agriculture s'y appliquant. Ces règlements sont confirmés par des actes du Parlement. Le plan d'estampillage est un des nombreux plans édictés en 1928 et 1931 sur les produits agricoles. Ces règlements sont donc officiels, mais ils ne sont pas obligatoires.

L'application pratique a été mise à l'essai dans certaines villes d'Angleterre, à Londres en octobre 1929, à Birmingham en novembre, à Leeds, Bradford et Halifax en janvier 1931. Le règlement a été étendu aux régions d'Écosse qui envoient de la viande à Londres.

Lorsque la période d'essai actuelle sera terminée, tout porte à croire que le règlement deviendra obligatoire.

Les qualités sont au nombre de trois : elles ne sont pas appelées comme chez nous, première, deuxième et troisième, mais « Select », « Prime », et « Good », c'est-à-dire extra, première et bonne. C'est plus psychologique.

L'extra, comprenant de jeunes bœufs, d'une tendreté exceptionnelle, élevés spécialement pour la boucherie et qui coûtent très cher, n'est guère demandée.

La première comprend les animaux ayant les mêmes caractères en un peu moins bon, c'est la qualité la plus en vogue.

La bonne comprend les bêtes moyennes.

La marque est effectuée par un homme compétent, autorisé par le ministre (government grader).

L'estampille du timbre-rouleau, assez compliquée et large, porte en toutes lettres : Select (Good, prime) Home quilled, suivies de l'initiale de la qualité, placée de chaque côté d'une carte de Grande-Bretagne.

La matière colorante est garantie inoffensive par le gouvernement.

Le producteur de bétail, lorsqu'il fait estampiller une bête, signe un papier au government grader dans lequel il déclare s'en remettre entièrement à son autorité, ce qui doit éviter bien des discussions.

Enfin dans les villes où se fait l'expérience, des comités sont formés et sont chargés d'aviser le ministre de toutes modifications utiles, techniques et commerciales : la réglementation a été retouchée quatre fois : en septembre, octobre, novembre 1929 et en août 1931.

Voici, à peu près, quelles sont les caractéristiques sur lesquelles s'appuient les government graders pour effectuer leur discrimination :

« *Select* » : bouvillon ou génisse n'ayant pas porté plus d'un veau, d'excellente conformation, à point pour la boucherie, possédant les caractéristiques suivantes :

La carcasse sera relativement courte, trapue, lourde et uniformément charnue, les aloyaux, les globes seront extrêmement bien développés et arrondis, la poitrine sera anormalement épaisse, solide et particulièrement charnue; le cou sera très court, et massif. Les gîtes de derrière seront courts et excep-

tionnellement bien musclés. Le développement des cuisses sera bien supérieur à la moyenne, les apophyses vertébrales seront cartilagineuses.

L'état d'engraissement, pour être idéal, ne sera ni excessif, ni déficient. La carcasse, du cou aux gîtes de derrière sera entièrement couverte d'une couche de graisse à peu près uniforme, la plus grande épaisseur, qui ne devra jamais dépasser 1 cm. 7, étant sur les reins, la graisse intérieure sera abondante. La graisse de testicules ou de mamelles et de rognons, abondante, mais non excessive, sera ferme.

La chair sera ferme, veloutée, à grain très fin, variant du rose clair au rouge vif et les muscles épais seront pourvus en abondance de marbré.

« *Prime* » : les mêmes animaux ayant seulement une bonne conformation.

Les globes seront raisonnablement épais et très musclés quoique pouvant présenter quelques défauts, en particulier vers la croupe. La poitrine sera large et modérément épaisse. Le cou sera modérément court et trapu.

La graisse de couverture, ferme et douce, pourra être un peu trop ou trop peu abondante, en particulier sur la croupe, les reins, les épaules. Le cou et une certaine partie des cuisses, du gîte de derrière et des épaules, pourront être assez peu couverts.

La graisse de testicules ou de mamelles et la graisse de rognons sera ou quelque peu excessive ou légèrement déficiente. Normalement la graisse sera ferme et raisonnablement blanche, mais pourra être teintée.

La viande pourra être modérément ferme et varier de la couleur cerise au rouge foncé. On notera quelque marbré.

On pourra admettre dans cette catégorie les femelles ayant la croupe un peu creusée.

« *Good* » : bœuf ayant en gros les caractères suivants : il pourra posséder des caractères irréguliers de conformation et de qualité mais sera toujours raisonnablement à point pour la boucherie. L'aspect pourra être quelque peu anguleux aux apophyses et articulations relativement saillantes, aux côtes larges, aux gîtes de derrière et au cou longs, aux cuisses longues et creusées. La graisse de couverture sera moins abondante; il y aura quelque graisse de testicule ou mamelle et de rognons.

Les muscles généralement seront d'une épaisseur moyenne. En résumé la carcasse sera de moyenne qualité.

Les carcasses de vaches dans cette qualité seront de bonne conformation en admettant la croupe creusée. Les aloyaux seront relativement épais, mais les globes, bien que lourds pourront avoir tendance à s'aplatir. Les gîtes de derrière seront relativement longs. Exception faite du cou, la carcasse sera couverte. La croûte aura tendance à se localiser ou s'épaissir sur les reins et la croupe. La graisse interne sera présente, les apophyses vertébrales seront partiellement ossifiées.

Nous ne tirerons pas de conclusions de cette réglementation, si ce n'est que la conformation de la

carcasse joue un rôle prépondérant ce qui manque souvent chez nous, où nous nous contentons, sauf quelques rares exceptions, de laisser juger cette qualité par l'inspecteur sans lui donner une base d'appréciation.

INSTITUTION D'UNE CLASSIFICATION

Nous pensons d'abord qu'une réglementation qualitative des viandes ne peut dépasser la municipalité, ou plus exactement qu'elle ne peut s'appliquer dans les campagnes.

Deux raisons majeures appuient cette allégation :

1^o Le vétérinaire rural est insuffisamment payé en général pour inspecter la viande : il ne faut pas lui faire perdre un temps précieux; de plus il faudrait qu'il emportât un matériel relativement encombrant; ensuite pour juger sainement une carcasse il faut l'examiner lorsque la bête vient d'être sacrifiée, ce qui ne peut se faire que dans un abattoir et de préférence dans une halle d'abatage;

2^o Le marqueur doit être un fonctionnaire intégral. Il arrive trop souvent qu'une bête acceptée par un vétérinaire sanitaire est saisie dans un abattoir. Le vétérinaire rural est plus un commerçant qu'un gendarme et il se laissera aller, involontairement ou non, à des indulgences ennuyeuses pour le vétérinaire d'abattoir qui appliquera strictement le règlement, d'où contre-apposition d'une autre estampille sur la même bête, ce qui peut être gênant.

La réglementation dans les campagnes sera donc

appliquée d'une façon trop indulgente, sans contrôle efficace ou sérieux.

C'est pourquoi, à notre avis, une réglementation ne peut être que municipale, restant entendu que les abattoirs d'un même département ou d'une contrée productive de même bétail, peuvent être régis par un texte identique.

Voyons donc maintenant son application dans une ville.

La qualification doit aider la lutte contre la cherté de la viande. Elle facilite l'établissement d'un barème des prix et surtout en permet l'application aisée et plus aisément contrôlable. Ce barème doit être établi minutieusement et ne peut se calculer du jour au lendemain. Il ne faut pas seulement tenir compte du prix d'achat à la cheville. Il est évident qu'il doit exister avant la qualification ou d'une manière concomitante. Pour l'étudier sérieusement, un expédient très utile est la boucherie municipale. Celle-ci devra opérer sur le même pied que les boucheries ordinaires, donner lieu aux mêmes frais (loyer, patente, impôts, achats des quartiers aux chevillards, quand il en existe, marchandise de bonne qualité, non d'extra qu'elle n'écoulerait pas) et faire en sorte de réaliser un bénéfice appréciable, mais honnête.

Les bouchers de la ville ne tarderont pas à baisser leurs prix devant le succès d'un tel établissement. Quand tout le monde vendra le même prix, on réunira les bouchers ou leurs représentants, conviendra avec eux du barème applicable et l'on fermera la boucherie.

M. Roux a imaginé d'une façon relativement simple et méthodique l'établissement de ce barème. Il part de ce qu'il appelle les prix de base, c'est-à-dire le prix de revient de kilogramme de viande, nette en se basant sur le prix du bétail sur pied, sur le rendement moyen en viande nette, calculé par des expériences nombreuses, sur le prix de vente du cinquième quartier, sur les frais du boucher (abatage, transport, etc.).

D'autre part, il rassemble en groupe les morceaux vendus le même prix au détail et pour cela définit avec les bouchers officiellement et exactement la composition de chaque morceau. Les morceaux réunis en catégories (sept pour le bœuf), il divise le prix de vente de chacune d'elles (c'est le prix de la boucherie municipale que les bouchers sont arrivés à concurrencer victorieusement) par le prix de base, uniforme évidemment pour toute la carcasse. On obtient un nombre, un coefficient.

Plus tard, lorsque les prix du bétail sur pied varieront, il suffira de multiplier le nouveau prix de base par le coefficient pour trouver le prix de vente équitable.

M. Roux, conseille, à cause de la vente difficile de certains morceaux et des pertes subies en été, d'augmenter les coefficients des groupes supérieurs, facilement vendus, et de diminuer ceux des autres pendant cette saison.

Une commission municipale, composée de vétérinaires, de représentants de bouchers, charcutiers, chevillards et marchands de bestiaux se réunit de

temps en temps pour étudier la variation des cours et toutes modifications qu'il convient d'instituer.

Une fois le barème fixé, il faut l'appliquer et l'appliquer d'une façon continue, ce qui ne peut se faire qu'avec les qualités, si l'on veut que sa mise en pratique soit aisée, et d'un contrôle facile.

Il convient donc de choisir la qualification.

La discrimination des viandes en trois qualités est peut-être un peu schématique. Il serait utile, pour le bœuf surtout et le mouton, d'en distinguer au moins quatre, une extra et trois autres, la troisième ayant toujours un cachet péjoratif.

Une tendance actuelle est de créer une cinquième qualité formée de viandes maigres, encore saines, relativement alibiles, et de viandes stérilisées qui seraient préparées en morceaux de un à deux kilogrammes et mises en vente à très bas prix dans les étaux spéciaux, analogues à l'étal de basse-boucherie d'Alsace-Lorraine, de Suisse et d'Allemagne. Ce bas-étal existe, en fait sous un autre nom, à Rennes (viande non classée), et à Brest (viande populaire). Il convient d'être circonspect pour cette viande inférieure et de se demander si ce n'est pas en considérer les acheteurs comme des chiens à qui l'on donne des déchets qu'on ne veut pas voir dans son assiette. En tout cas, partout où elle existe la Freibank a du succès.

En ce qui concerne le veau, trois qualités seraient suffisantes, la première jouant le rôle d'extra et prenant ce nom.

Le porc peut se contenter d'une qualité extra et de deux autres, ainsi que le cheval.

En somme, nous pensons qu'il est préférable d'ajouter une qualité extra au bœuf et au mouton et de nommer la première qualité des autres espèces, extra, tout en étant plus difficile, et mettre dans la première (en réalité la deuxième), tous les bons animaux.

La classification pour être utile, sera précise, comprendra les bases objectives les plus nombreuses possibles et sera très sévère.

La précision est nécessaire pour éviter de trop nombreuses contestations.

Il faut des bases objectives pour favoriser une application égale de la qualification et pour diminuer en même temps les objections.

La réglementation enfin doit être sévère. Elle permet ainsi au vétérinaire d'avoir la « main » coulante et de décider sans être discuté, sans s'attirer d'inimitiés, enfin lors de contestations de se mettre à couvert sous un paravent solide.

Dans les caractéristiques de chaque qualité, il faut tout voir :

- 1^o L'âge;
- 2^o Le sexe;
- 3^o La race;
- 4^o La conformation;
- 5^o L'état d'engraissement;
- 6^o L'état du muscle et des cartilages;
- 7^o Le mode d'alimentation;

8° Le poids;

9° La couleur de la chair.

1° *L'âge.*

En parcourant les classifications, on voit des divergences assez considérables, surtout évidemment pour la première qualité ou l'extra.

a) *Age du bœuf.* — A Reims : Génisses au-dessus de 2 ans; bœufs et vaches au-dessous de 8 ans;

A Soissons : Bovins de 6 ans au maximum;

A Nîmes : Bovidés de 4 à 8 ans;

A Clermont-Ferrand : Bovidés entre 2 et 6 ans;

A Tours : Bovidés de 18 mois à 5 ans;

A Rennes : Qualité extra, 3 à 6 ans.

Première qualité : femelles et neutres au-dessous de 8 ans, mâles de 3 ans au maximum.

Dans le Haut-Rhin : les jeunes bovidés de 18 à 20 mois; les bœufs jusqu'à 5 ans; les vaches jusqu'à 4 ans.

A Metz : Les bœufs jusqu'à 6 ans;

Les génisses de 2 à 3 ans;

Les taureaux jusqu'à 18 mois.

A Strasbourg : Les génisses de 2 à 3 ans; les bœufs jusqu'à 5 ans.

b) *Age du veau.* — A Soissons : entre 2 à 4 mois;

A Vichy : entre 2 et 3 mois;

A Clermont-Ferrand : au-dessous de 3 mois.

c) *Age du mouton.* — A Reims : Agneaux, moutons et brebis de moins de 3 ans;

A Vichy : Agneaux, moutons et brebis de 2 ans au plus;

A Nîmes : 18 mois à 4 ans;

A Clermont-Ferrand : Agneaux, moutons et brebis de 2 ans au plus;

A Rennes : Agneaux, moutons d'un an;

Dans le Haut-Rhin : Moutons jusqu'à 2 ans;

A Metz : Moutons jusqu'à un an;

A Strasbourg : comme à Metz.

d) *Age du porc.* — A Nîmes : jusqu'à 18 mois;

A Clermont-Ferrand : de 8 mois à 2 ans;

Dans le Haut-Rhin : jusqu'à 10 mois;

A Metz : jusqu'à 12 mois;

A Strasbourg : jusqu'à 9 mois.

2^o *Le sexe.*

C'est un caractère objectif pur, parfois difficile, sinon impossible à reconnaître, surtout dans les quartiers de devant où l'on n'a comme moyen d'appréciation, que la musculature du cou.

Relativement aux femelles, il est naturel de faire entrer les vaches qui n'ont porté qu'une fois et qui, d'autre part, présentent des caractères excellents pour la boucherie, dans la première qualité et même dans l'extra.

3^o *La race.*

C'est encore un caractère objectif. Il ne peut se voir qu'à l'abattoir, dans une halle d'abatage, lorsque

l'inspection se fait au fur et à mesure de l'habillage des animaux.

4° *La conformation.*

Elle n'a pas assez d'importance chez nous, où nous ne considérons presque partout que l'état de graisse, très consciencieusement décrit. Elle est le témoignage *post-mortem* de la race.

L'apparence ramassée, trapue, globuleuse de la carcasse est une bonne indication ainsi que les os fins, les articulations minces. Comme le dit si bien la réglementation anglaise : le cou massif et court, la poitrine épaisse, les membres courts, le développement musculaire, anormal de la cuisse et du rein sont caractéristiques de la qualité extra.

5° *L'état d'engraissement.*

Il ne devrait pas exercer le rôle primordial qu'on lui attribue dans nombre de qualifications et ne devrait prendre place qu'après l'âge, la race, qui sont des caractères intrinsèques et indépendants de nos facultés imaginatives, et la conformation, qui doit être prépondérante.

Ce n'est pas un caractère absolument constant en ce qui regarde le marbré et le persillé. Ceux-ci sont les apanages des bêtes de boucherie engraisées à l'étable, en stabulation continue. Les bœufs élevés au pâturage peuvent avoir une tendreté et une saveur

dépassant celles des premiers et posséder beaucoup moins de graisse interstitielle.

Il ne faut pas que le suif soit trop abondant et comme nos amis anglais, nous estimons qu'une épaisseur de croûte égale à peu près partout et ne dépassant pas 1 cm. 1/2 est l'optima pour la qualité extra.

La graisse interne (intervertébrale, rognons, bassin, grappé de poitrine) doit être abondante, mais non en excès. Les rognons doivent être abondamment couverts mais ne pas présenter une masse formidable de suif comme cela se voit sur les bêtes de concours.

Le marbré et le persillé doivent exister, mais non pas au point de transformer l'entrecôte en un morceau de graisse marbré de chair.

Nous avons parlé exclusivement du bœuf, mais c'est encore plus vrai pour le mouton, dont le suif n'est pas savoureux, et pour le porc. A notre avis, un porc de 10 mois, pesant 100 kilos est trop gras pour être admis dans l'extra.

Dans la réglementation de Clermont-Ferrand, on a pu lire qu'on exigeait chez le cheval, une graisse de couverture, blanche et ferme. Ce n'est pas abusif. Nous avons vu dans l'armée, deux juments de 6 ans abattues d'urgence, qui possédaient une croûte presque aussi abondante que celle des bovins de première qualité, laquelle était blanche et relativement ferme.

Dans la qualité extra, il faut s'attacher à ce que le suif soit irréprochable, blanc ou jaune beurre (pour le bœuf, la teinte étant une question de nourriture et n'influençant pas la tendreté) ferme mais non cas-

sante ou trop sèche, très fine, douce au toucher. La graisse du veau sera absolument blanche et satinée; le lard très blanc, lisse et doux.

6° L'état des muscles et des cartilages.

Tout le monde est d'accord pour admettre que le muscle doit posséder un grain très fin et serré, sans odeur étrangère provenant de l'alimentation ou du sexe.

Nous pensons qu'il serait utile d'ajouter la fraîcheur de la coupe et son humidité de même que celle des cartilages pubiens, vertébraux, sternaux, qui ont même parfois des gouttes de sérosité venant perler à leur surface. C'est un indice quasi-certain de tendreté. Le boucher sait bien, lorsqu'il découpe un morceau, que celui-ci sera tendre ou dur, et il le sent à l'humidité de la chair rassise, fraîchement entaillée.

7° Le mode d'alimentation.

Il est beaucoup plus difficile à voir et ne peut que s'apprécier par une longue expérience. On ne peut guère avoir des renseignements que par induction ou déduction d'après le caractère de la race et de la conformation, la coloration de la graisse, les coutumes locales, l'odeur peu agréable chez les animaux nourris à l'étable de résidus de certaines industries.

8° *Le poids.*

Chez les petites espèces, c'est un élément objectif important de discrimination qu'on introduira dans la réglementation le plus que l'on pourra.

On voit dans les arrêtés quelques poids qui sont spécifiés :

A Reims : les porcs doivent peser entre 80 et 100 kilos vifs;

A Nîmes : les veaux gras : 100 kilos nets et les agneaux gras : 16 kilos vifs;

A Rennes : Les moutons : 20 kilos nets;

A Metz : Les porcs : 100 kilos nets;

Dans le Haut-Rhin : Les porcs : 100 kilos vifs;

A Strasbourg : Les porcs de 75 kilos nets.

9° *La couleur de la chair.*

Chez le bœuf c'est un caractère trop variable, auquel on attache trop d'importance. Il est des bœufs de même âge et de même qualité, de toutes teintes, des taureaux et des vaches également. Nous avons fait plusieurs fois des expériences sur des confrères, en leur montrant quelques morceaux de bœuf, vache, génisse et taureau. Toutes les fois, ils se sont lourdement trompés.

Cependant la couleur du muscle doit être spécifique chez les veaux, moutons et porcs.

En même temps que la qualification, il faut prévoir

l'affichage des prix et de la qualité dans l'étal d'une manière très apparente.

Il faut des encres indélébiles qui soient toujours lisibles.

Quand la réglementation est instituée, il faut la faire respecter, au début surtout, surveiller attentivement et inopinément les différentes irrégularités ou fraudes, et les punir sans aucune indulgence. Il faut prévoir des sanctions fortes.

Ces fraudes se font à l'étal et sont assez nombreuses :

1^o Disparition des estampilles. Il vaut donc mieux le timbre-rouleau que l'apposition plusieurs fois répétée d'un cachet. La viande n'en est pas diminuée pour cela; ou bien, il serait possible d'utiliser un subterfuge; la viande de dernière qualité n'aurait pas d'estampille. De cette façon, pour le client toute viande non estampillée, qualitativement s'entend, serait une viande inférieure et le boucher s'ingénierait à conserver les encres;

2^o Application d'étiquettes indiquant une qualité supérieure;

3^o Vente de morceaux de qualités inférieures parmi d'autres de première qualité;

4^o Omission des étiquettes;

5^o Vente au-dessus du prix marqué;

6^o Vente au-dessus du barème;

7^o Défaut d'affichage des prix.

Si le règlement prévoit la non-addition d'os dans les morceaux vendus sans os, ou la non-addition d'autres

os dans les morceaux vendus avec os, il y aura des fraudes là-dessus.

Il y en aura encore, si l'on oblige les bouchers à tarer le papier de pliage; mesure tout à fait normale.

CONCLUSIONS

Nous avons voulu faire dans cet ouvrage une récapitulation et un tableau succinct de la qualification des viandes.

Nous estimons, malgré les gros inconvénients qu'il comporte, qu'un classement qualitatif des viandes de boucherie est possible et nécessaire. Il est nécessaire pour régler les prix de vente au détail et pouvoir en exercer le contrôle, pour que la municipalité perçoive une taxe judicieusement, pour que le consommateur, qui ne nous aidera pas, ne soit pas lésé et commence son éducation.

L'autorité qui marque ne doit pas appartenir au commerce. La mesure n'est pas prise pour faciliter ou justifier les abus des commerçants, mais pour procurer une sauvegarde au consommateur.

La qualification ne peut être que municipale à cause des trop grandes difficultés rencontrées dans les communes rurales.

Si l'on veut une réglementation efficace et utile, il faut qu'elle s'appuie sur des moyens de contrôle sévères et tenaces.

Nous avons montré quelles étaient les tendances des classifications actuelles, tant en France qu'à l'étranger. Nous avons pu nous rendre compte que la

documentation était maigre, les réglementations bien peu nombreuses, et nous souhaitons voir généraliser une mesure qui peut nous élever au rôle d'apôtres de la vie moins chère.

Vu : le Président de thèse,

TANON

Vu : le Doyen,
G. ROUSSY

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie de Paris

S. CHARLÉTY

BIBLIOGRAPHIE

- C. BAILLET. — *Traité de l'inspection des viandes de boucherie*, Paris 1880.
- V. GALTIER. — *Manuel de l'inspection des animaux et des viandes de boucherie*, Lyon 1885.
- VILLAIN & BASCOU. — *Manuel de l'inspecteur des viandes*, Paris 1888.
- J. RENNES. — *Traité de l'inspection des viandes*, Paris 1910.
- D^r MOREAU. — *L'Abattoir moderne*.
- M. PIETTRE. — *Inspection des viandes et des aliments d'origine carnée*, Paris 1921-1922.
- H. MARTEL. — *Examen des viandes*.
- P. ROUX. — *Etude sur le rôle des municipalités dans la lutte contre la cherté de la viande*, Rennes 1929.
- Revue des Abattoirs* ; avril-octobre 1928,
— mars-avril 1929,
— mai 1931,
— mars 1932,
- Bulletin de la Société Vétérinaire Pratique*, avril, mai, juin 1928.
- Bulletin d'information du Syndicat National des Vétérinaires*, n° 1, pages jaunes.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION	9
La qualification des viandes à l'Abattoir de Stras- bourg	12
La qualification des viandes en France.	17
1° Les inconvénients d'une classification.	17
2° Les différentes méthodes d'une qualification des viandes.	31
A. — L'application de l'estampille.	31
B. — Le nombre des qualités.	33
C. — Les caractères distinctifs des qualifi- cations.	34
3° Les avantages d'une qualification des viandes.	44
La qualification des viandes à l'Etranger.	48
Institution d'une classification.	55
CONCLUSIONS.	68
BIBLIOGRAPHIE	70

